

# Płyta indukcyjna

---

## Instrukcja obsługi

NZ64R7757BK

---



**SAMSUNG**

PN:16161000A16353

## Spis treści

<b>Korzystanie z instrukcji</b>	<b>3</b>	Korzystanie z przycisków dotykowych	17
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3	Włączanie urządzenia	17
Nazwa modelu i numer seryjny	3	Wybieranie strefy gotowania i ustawianie mocy podgrzewania	18
<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>3</b>	Wyłączanie urządzenia	18
Utylizacja opakowania	6	Szybkie zatrzymanie	18
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia	6	Korzystanie z funkcji blokady rodzicielskiej	19
Prawidłowe usuwanie produktu		Timer (odliczanie w dół)	19
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7	Timer (odliczanie w górę)	20
<b>Montaż płyty grzejnej</b>	<b>7</b>	Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła	21
Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora	7	Funkcja booster (zwiększanie mocy)	21
Podłączanie zasilania sieciowego	8	Zarządzanie energią	22
Montaż w blacie kuchennym	9	Pauzy	22
<b>Elementy i funkcje urządzenia</b>	<b>11</b>	Sterowanie strefą Flex	22
Strefy gotowania	11	Włączanie/wyłączanie dźwięku	23
Panel sterowania	12	Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności	23
elementy składowe	12	<b>Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>24</b>
Ogrzewanie indukcyjne	12	Płyta grzejna	24
Podstawowe właściwości urządzenia	13	Lekkie zabrudzenie	24
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa	14	Uporczywe zabrudzenie	24
Strefa Flex Plus	14	Trudne zabrudzenia	25
Wskaźnik pozostałego ciepła	15	Rama płyty (opcja)	25
Wykrywanie temperatury	15	Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia	25
<b>Korzystanie z płyty grzejnej</b>	<b>15</b>	<b>Rozwiązywanie problemów i serwisowanie</b>	<b>26</b>
Pierwsze mycie	15	Rozwiązywanie problemów	26
Naczynia nadające się do pól grzewczych	15	Serwisowanie	27
Badanie przydatności	16	<b>Dane techniczne</b>	<b>28</b>
Wielkość naczyń	16	Dane techniczne	28
Hałasy podczas pracy	16	Pola grzewcze	28
Korzystanie z odpowiednich naczyń	17	Informacje o produkcie	28

## Korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale. Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości. Przekazując to urządzenie innemu użytkownikowi, należy pamiętać o przekazaniu wraz z nim niniejszej instrukcji obsługi.

### W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

#### **OSTRZEŻENIE**

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do poważnego kalectwa lub śmierci.

#### **PRZESTROGA**

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do drobnych obrażeń lub uszkodzenia.

#### **PRZESTROGA**

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, eksplozji, porażenia prądem lub obrażenia ciała, w trakcie korzystania z płyty grzejnej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

#### **UWAGA**

Przydatne wskazówki, zalecenia lub informacje, które pomagają w obsłudze produktu.

### Modellname & Seriennummer

Nazwa modelu i numer seryjny znajdują się na etykiecie pod spodem płyty grzejnej. Zapisz te informacje lub przyklej dodatkową etykietę produktu (znajdującą się na górnej części produktu) na tę stronę, aby informacje były dostępne pod ręką na przyszłość.

Nazwa modelu \_\_\_\_\_

Numer seryjny \_\_\_\_\_

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie spełnia wszystkie obowiązujące normy dotyczące parametrów technicznych oraz bezpieczeństwa. Uważamy jednak, że odpowiedzialnością producenta jest umożliwienie użytkownikom zapoznania się z zasadami bezpieczeństwa zamieszczonymi poniżej.

### **OSTRZEŻENIE**

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych oraz z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, chyba że znajdują się pod opieką lub zostały przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8. roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, a także z niewystarczającą wiedzą i/lub doświadczeniem, o ile są oni pod opieką lub zostali przeszkoleni w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieli wynikające z tego niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić urządzenia ani przeprowadzać zabiegów konserwacyjnych.

Mechanizm odłączający musi być zainstalowany w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie powinno być podłączone w sposób umożliwiający odłączenie go od zasilania. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

**OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz płyty.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia produktu. Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ może to doprowadzić do ich silnego rozgrzania.

Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pomocą jej przycisku; nie należy polegać wyłącznie na czujniku wykrywającym obecność naczyń.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

**PRZESTROGA:** Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

**OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie płyty indukcyjnej bez nadzoru podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

**POD ŻADNYM POZOREM NIE NALEŻY** gasić takiego pożaru przy użyciu wody. Należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

**OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: nie przechowywać przedmiotów na powierzchni przeznaczonej do gotowania.

**OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon zaprojektowanych przez producenta tego urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednich albo osłon będących częścią urządzenia. Użycie niewłaściwych osłon może doprowadzić do wypadku.

W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

### **⚠ PRZESTROGA**

Urządzenie powinno zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego pracownika technicznego. Urządzenie powinno być serwisowane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione mogą spowodować obrażenia ciała lub poważną awarię urządzenia. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.

Urządzenia przeznaczone do zabudowy mogą być używane wyłącznie po zamontowaniu w szafkach i miejscach roboczych zgodnych z odpowiednimi standardami. Zapewnia to właściwą ochronę przed kontaktem z podzespołami elektrycznymi, zgodnie z podstawowymi normami bezpieczeństwa. W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia bądź pojawienia się uszkodzeń, pęknięć lub zarysowań należy:

- wyłączyć wszystkie pola grzejne;
- odłączyć płytę od sieci elektrycznej;
- skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Nie używać płyty do czasu wymiany szklanej powierzchni.

Nie należy używać płyty grzejnej do podgrzewania folii aluminiowej, produktów zawiniętych w folię aluminiową lub zamrożonej żywności zapakowanej w aluminium.

Jeśli pomiędzy dno garnka i płytę grzejną dostanie się płyn, może powstawać sprężona para powodująca podskakiwanie garnka.

Należy zawsze pilnować, by płyta grzejna i dno garnka były suche.

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania.

Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.

Niniejsze urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie do gotowania i smażenia żywności w gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.

Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.

Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z blatem roboczym.

W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić. Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas przygotowywania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju, np. podczas smażenia frytek.

Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne.

Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche.

Na płycie grzejnej nie wolno kłaść łatwopalnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.

Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyną pożaru.

Przewody urządzeń elektrycznych nie powinny dotykać gorących powierzchni płyty ani naczyń kuchennych.

Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.

Osoby posiadające rozrusznik serca lub aktywne implanty serca muszą dbać o to, aby ich górna część ciała znajdowała się zawsze w odległości co najmniej 30 cm od włączonych pól płyty indukcyjnej. W przypadku wątpliwości należy skonsultować się z producentem urządzenia lub lekarzem (dotyczy tylko modeli z płytą indukcyjną).

Nie próbuj samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.

Płytę grzejną należy czyścić zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w niniejszej instrukcji obsługi.

Zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, ponieważ mogłyby stanąć na przyciskach sterowania i spowodować jego awarię.

### Utylizacja opakowania

#### ▲ OSTRZEŻENIE

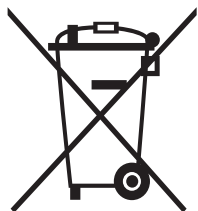
Karton i elementy wykonane z twardej pianki zostały odpowiednio oznaczone. Opakowania i starsze urządzenia należy utylizować z uwzględnieniem kwestii bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

### Właściwa utylizacja zużytego urządzenia

#### ▲ OSTRZEŻENIE

Przed utylizacją zużytych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę tak, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia. Aby to zrobić, wykwalifikowany technik powinien odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający. Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Informacje o datach zbiórek oraz publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub u władz lokalnych.

## Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

## Montaż płyty grzejnej

### ▲ OSTRZEŻENIE

Nowe urządzenie powinno zostać zamontowane i uziemione przez wykwalifikowany personel techniczny.

Należy przestrzegać niniejszej instrukcji. Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.

Dane techniczne urządzenia znajdują się pod koniec niniejszej instrukcji.

### Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

- Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej, która umożliwia jego odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm. Jako urządzenia izolacyjne można stosować przerywacze do ochrony linii, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy usunąć z uchwytu), wyłączniki prądu upływowego i styczniki.
- To urządzenie spełnia wymagania normy EN 60335-2-6 w zakresie ochrony przeciwpożarowej. Ten typ urządzenia może być zainstalowany obok wysokiej szafki lub ściany po jednej stronie.
- Montaż musi zapewniać ochronę płyty przed wstrząsami.
- Zabudowa, w której zamontowane jest urządzenie, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.
- Aby zapewnić ochronę przed wilgocią, wszystkie powierzchnie cięte muszą być uszczelnione przy użyciu właściwego uszczelniacza.
- W przypadku powierzchni roboczych z kafelkami ceramicznymi złącza w miejscu osadzenia płyty grzejnej muszą być całkowicie wypełnione zaprawą.
- W przypadku powierzchni ceramicznych lub wykonanych z kamienia naturalnego bądź sztucznego sprężyny z mechanizmem migowym należy przymocować z użyciem odpowiedniej żywicy lub mieszanego spoiwa.
- Uszczelnienie w okolicy powierzchni roboczej powinno być wykonane poprawnie i nie zawierać niewypełnionych przestrzeni. Nie należy stosować dodatkowego uszczelniacza silikonowego, ponieważ może to utrudnić demontaż podczas serwisowania.
- Podczas demontażu należy naciskać na płytę grzewczą od spodu.
- Płytę oddzielającą można zamontować pod płytą grzewczą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy białem roboczym a przednią częścią urządzenia.

## Montaż płyty grzewczej

### Podłączanie zasilania sieciowego

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego napięcie znamionowe, wskazane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Tabliczka znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty grzewczej.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu. Napięcie elementu grzewczego wynosi 230 V AC. Urządzenie może także pracować w sieciach o napięciu 220 lub 240 V AC. Płytę grzewczą należy podłączyć do zasilania przy użyciu urządzenia, które umożliwi jej odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm (np. automatyczny przerywacz do ochrony linii, wyłącznik prądu upływowego lub bezpiecznik).

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

Połączenia przewodowe należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o odpowiednie dokręcenie śrub zaciskowych.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

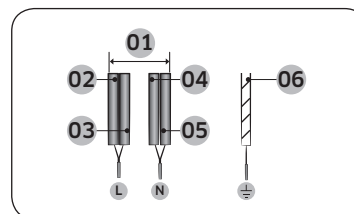
Po podłączeniu płyty grzewczej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

Należy zwrócić uwagę na zgodność połączeń faz i przewodu neutralnego sieci domowej oraz urządzenia (schematy połączeń). W przeciwnym razie możliwe jest uszkodzenie podzespołów płyty grzewczej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nieprawidłowego montażu urządzenia.

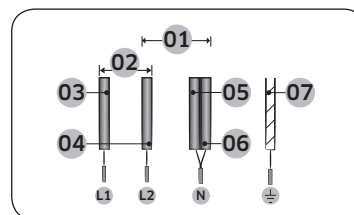
#### ⚠ OSTRZEŻENIE

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.



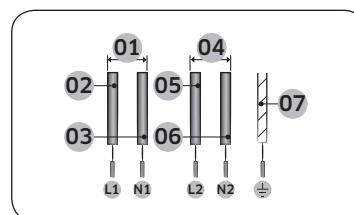
1N~ (32A)

01	220-240 V ~	04	Niebieski
02	Brązowy	05	Szary
03	Czarny	06	Zielony/Żółty



2 N ~ (16 A): Przed połączeniem oddziel kable 2-fazowe (L1 i L2).

01	220-240 V ~	05	Niebieski
02	380-415 V ~	06	Szary
03	Brązowy	07	Zielony/Żółty
04	Czarny		



2 x 1 N~ (16 A): Przed połączeniem oddziel kable.

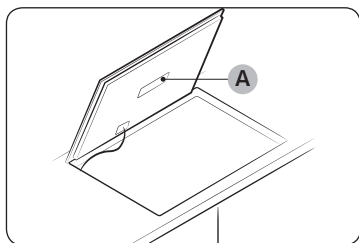
01	220-240 V ~	05	Czarny
02	Brązowy	06	Szary
03	Niebieski	07	Zielony/Żółty
04	220-240 V ~		

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zapewnić odpowiednie połączenie, postępuj według schematu okablowania w pobliżu gniazd.



## Montaż w blacie kuchennym



A. Numer seryjny

### UWAGA

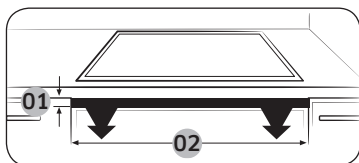
Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer seryjny jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych. Po zamontowaniu urządzenia nie będzie dostępu do tego numeru, ponieważ jest on zapisany na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

### UWAGA

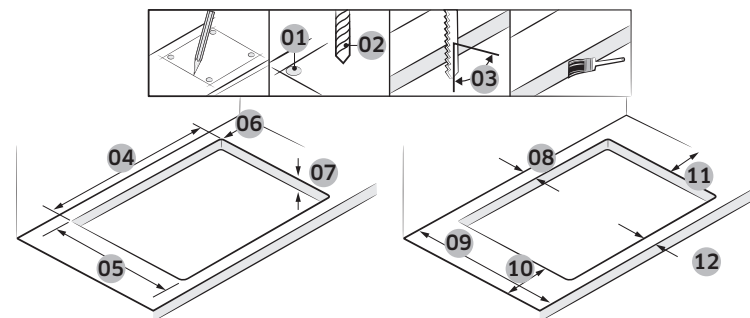
Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych elementów wyposażenia pomieszczenia.

### UWAGA

Na spodzie płyty grzejnej znajduje się wentylator. Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, nie powinno się przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papieru, gdyż istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia wentylatora lub zakłócenia procesu chłodzenia płyty w przypadku wciągnięcia tych przedmiotów lub papieru przez wentylator.

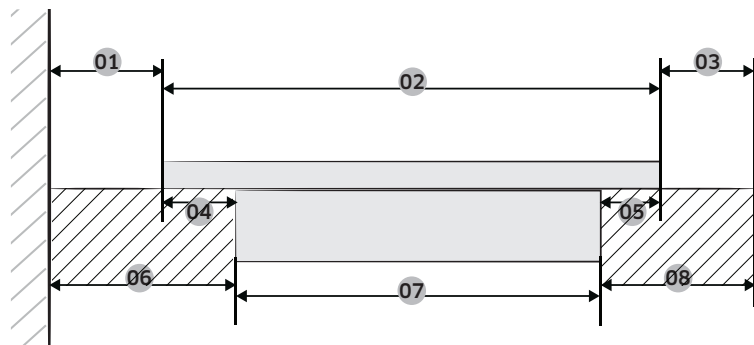


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Wysokość otworu wentylacyjnego	Minimum 2 mm
02	Szerokość otworu wentylacyjnego	560 mm

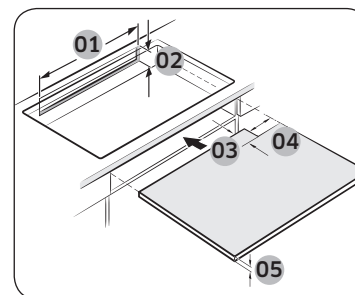


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Zweryfikować 4 punkty	X4
02	Średnica wiertła	Ø 6
03	Kąt prosty punktu przecięcia	90°
04	Szerokość przecięcia	560±1 mm
05	Głębokość przecięcia	490±1 mm
06	Rozmiar krzywej	R3
07	Grubość stołu	Maks. 50 mm, Min. 20 mm
08	Odległość między końcem stołu a punktem przecięcia (tylna strona)	Min. 60 mm
09	Głębokość stołu	Min. 600 mm
10	Odległość między końcem stołu a punktem przecięcia (lewa strona)	Min. 60 mm
11	Odległość między końcem stołu a punktem przecięcia (prawa strona)	Min. 60 mm
12	Odległość między końcem stołu a punktem przecięcia (przednia strona)	Min. 50 mm

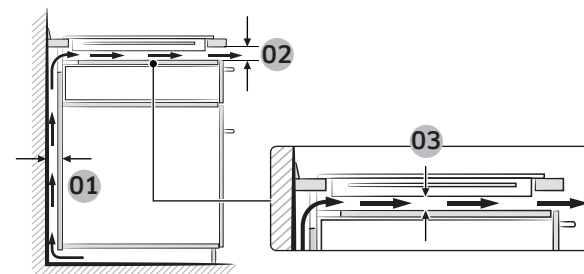
## Montaż płyty grzejnej



Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Odległość między ścianą a płytą indukcyjną	Min. 40 mm
02	Głębokość płyty indukcyjnej	520 mm
03	Odległość między płytą indukcyjną a końcem stołu	Min. 40 mm
04	Odległość między szkłem a palnikiem	23 mm
05	Odległość między szkłem a palnikiem	23 mm
06	Odległość między ścianą a palnikiem	Min. 60 mm
07	Głębokość palnika	474 mm
08	Odległość między palnikiem a końcem stołu	Min. 50 mm

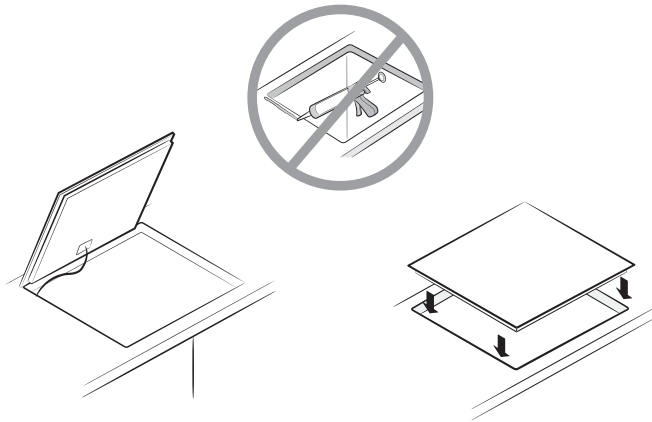
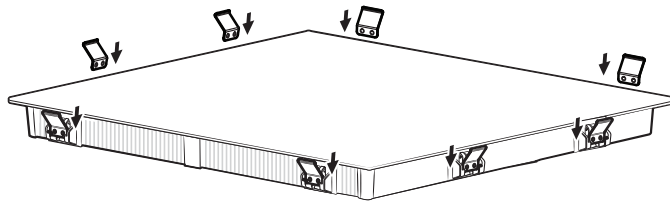


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Szerokość tylnego nawiewu	Min. 550 mm
02	Wysokość tylnego nawiewu	Min. 35 mm
03	Głębokość trasy przewodu zasilającego	Maks. 65 mm
04	Szerokość trasy przewodu zasilającego	Maks. 100 mm
05	Wysokość płyty blokującej	Min. 5 mm

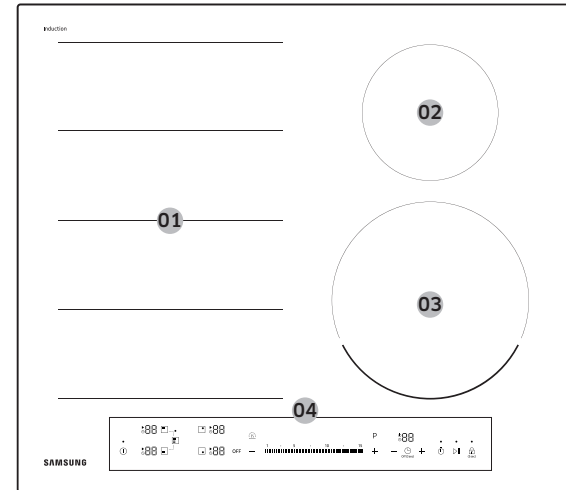


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Rozmiar nawiewu	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 15 mm

## Elementy i funkcje urządzenia



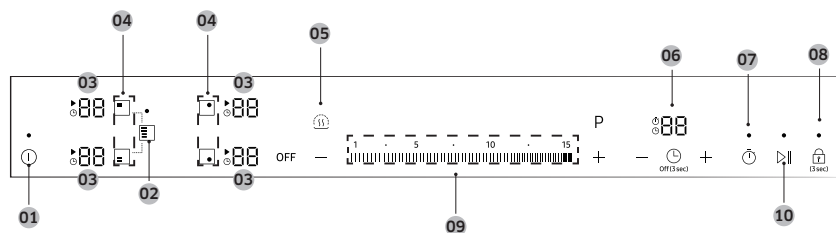
### Strefy gotowania



01	Strefa gotowania indukcyjnego Flex Plus (3300 W) z funkcją booster (3600 W)
02	Strefa gotowania indukcyjnego (1400 W) z funkcją booster (2000 W)
03	Strefa gotowania indukcyjnego (2200 W) z funkcją booster (3200 W)
04	Panel sterowania

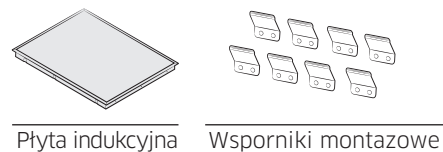
## Elementy i funkcje urządzenia

### Panel sterowania

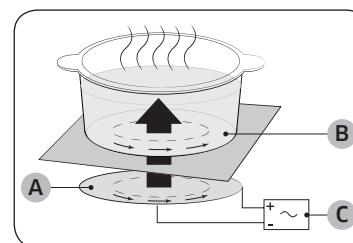


01	Przycisk dotykowy włączania/wyłączania urządzenia
02	Przycisk dotykowy strefy Flex Plus
03	Wskaźniki mocy podgrzewania i ciepła resztkowego
04	Przycisk dotykowy strefy gotowania
05	Przycisk dotykowy utrzymywania ciepła
06	Przycisk dotykowy i wskaźnik timera (odliczanie w dół)
07	Przycisk dotykowy timera (odliczanie w górę)
08	Przycisk dotykowy blokady rodzicielskiej
09	Przycisk dotykowy ustawiania mocy podgrzewania
10	Przycisk dotykowy pauzy/wznawiania

### Elementy składowe



### Ogrzewanie indukcyjne



- A. Wężownica indukcyjna
- B. Prąd wzbudzony
- C. Obwody elektroniczne

- **Zasada ogrzewania indukcyjnego:**  
Po umieszczeniu naczynia na polu grzewczym i włączeniu tego pola, obwody elektroniczne płyty generują "prąd wzbudzony" na dnie garnka, który podnosi temperaturę garnka.
- **Szybsze gotowanie i smażenie:**  
Ponieważ to naczynie jest grzane, a nie szklana powierzchnia płyty, tak więc skuteczność grzania przewyższa inne systemy, ponieważ nie ma strat ciepła. Większość absorbowanej energii zamienia się w ciepło.

## Podstawowe właściwości urządzenia

- **Powierzchnia ze szkła ceramicznego:** Płyta posiada powierzchnię ze szkła ceramicznego i szybko reagujące pola grzewcze.
- **Czujniki dotykowe do sterowania:** Urządzenie jest obsługiwane za pomocą czujników dotykowych.
- **Łatwe utrzymanie czystości:** Zaletą powierzchni ze szkła ceramicznego i czujników dotykowych jest łatwy dostęp. Taką gładką i płaską powierzchnię dobrze się myje.
- **Czujnik włącz/ wyłącz:** Czujnik „włącz/ wyłącz” spełnia funkcję osobnego przełącznika zasilania. Jego dotknięcie włącza i wyłącza zasilanie w sposób zupełny.
- **Wskaźniki sterowania i funkcji urządzenia:** wskaźniki informują o wprowadzonych ustawieniach i włączonych funkcjach urządzenia, a także wskazują obecność ciepła resztkowego na poszczególnych strefach gotowania.
- **Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa:** zapewnia ona automatyczne wyłączenie stref gotowania po upływie określonego czasu, jeśli żadne ustawienia nie zostaną zmienione przez użytkownika.
- **Booster P :** To funkcja służąca do podgrzania zawartości naczynia szybciej niż przy maksymalnym poziomie mocy ' 15.'. (Na wyświetlaczu pojawi się symbol ' P ').
- **Automatyczne wykrywanie naczyń:** wszystkie strefy gotowania są wyposażone w system automatycznego wykrywania naczyń. System ten został skalibrowany w celu rozpoznawania naczyń o średnicy minimalnie mniejszej niż dana strefa gotowania. Naczynia należy zawsze umieszczać po środku każdej strefy gotowania. Konieczne jest także korzystanie z odpowiednich naczyń do gotowania.
- **Wyświetlacze cyfrowe:**
  - do oraz - dostępne ustawienia podgrzewania
  - ciepło resztkowe (utrzymywanie ciepła)
  - ciepło resztkowe
  - włączona funkcja blokady rodzicielskiej
  - : komunikat o błędzie informujący, że przycisk był dotykany przez ponad 8 sekund.
  - : komunikat o błędzie informujący, że powierzchnia kuchenki jest przegrzana ze względu na niepoprawną obsługę (np. gotowanie przy użyciu pustego naczynia).
  - : niewłaściwe lub zbyt małe naczynie bądź brak naczynia w strefie gotowania.
- **Utrzymywanie ciepła**  : użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potraw. Na wyświetlaczu pojawi się
- **Pauza**  : użyj tej funkcji, aby ustawić niską moc podgrzewania we wszystkich strefach gotowania (np. aby odebrać telefon). Na wyświetlaczu pojawi się
- **Przycisk dotykowy strefy Flex Plus**  : za pomocą tej funkcji można rozszerzyć strefę gotowania na całą lewą stronę płyty grzejnej.
- **Strefa Flex Plus:** Strefa Flex Plus to duży, prostokątny obszar zaprojektowany do gotowania wielu dań.
- **Szybkie zatrzymanie:** opcja ta skraca czas potrzebny na zakończenie gotowania do pojedynczego dotknięcia.

## Elementy i funkcje urządzenia

### Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa


Jeśli jedna ze stref gotowania nie zostanie wyłączona lub ustawienie podgrzewania nie zostanie zmienione przez dłuższy czas, strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Obecność ciepła resztkowego jest oznaczana na wyświetlaczach cyfrowych poszczególnych stref gotowania za pomocą litery **H**, **H** (ang. hot – gorący).


Strefy gotowania wyłączają się automatycznie po upływie następującego czasu:

Ustawienie mocy podgrzewania	Wyłączenie
1-3	Po 6 godzinach
4-6	Po 5 godzinach
7-9	Po 4 godzinach
10-15	Po 1,5 godziny

#### UWAGA

Jeżeli płyta grzejna ulegnie przegrzaniu z powodu nieprawidłowego działania, zostanie wyświetlone oznaczenie .


#### UWAGA

Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe bądź zbyt małe lub nie umieszczono żadnego naczynia w strefie gotowania, zostanie wyświetlone oznaczenie . Po upływie 1 minuty dana strefa gotowania zostanie wyłączona.

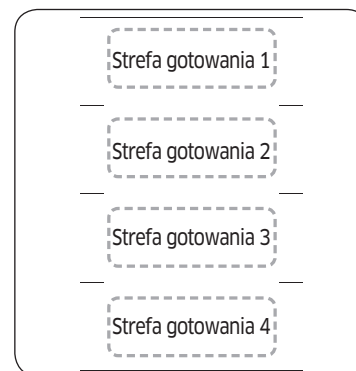
#### UWAGA

Jeśli jedna lub więcej stref gotowania wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w części „Rozwiązywanie problemów”.

#### Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się stref gotowania

















Wszystkie strefy wyłączają się, gdy na panel sterowania wykipi gotowana zawartość. Funkcja wyłącznika automatycznego zostanie także uruchomiona w przypadku umieszczenia na panelu sterowania wilgotnej ściereczki. W obu tych przypadkach konieczne jest ponowne włączenie urządzenia przy użyciu głównego przycisku wł./wył.  po usunięciu cieczy lub ściereczki.

### Strefa Flex Plus



Strefa Flex to duża strefa gotowania po lewej stronie płyty grzejnej (patrz poniższa ilustracja). Jest ona specjalnie zaprojektowana, aby pomieścić jednocześnie kilka garnków i patelni o różnych kształtach i rozmiarach. Strefa Flex posiada cztery strefy obsługiwane przez osobne induktory, co pozwala na gotowanie bez względu na to, gdzie w strefie gotowania umieszczone jest naczynie.

Strefa Flex Plus umożliwia połączenie różnych stref gotowania w celu powiększenia całkowitej powierzchni. W poniższej tabeli przedstawiono przyciski, które należy dotknąć, aby aktywować poszczególne kombinacje.

Strefa gotowania	Palnik 1	Palnik 2	Palnik 3	Palnik 4
1				
2				
3				
4				

#### UWAGA

- W przypadku korzystania z jednej strefy gotowania, średnica dna naczynia musi być mniejsza niż 14 cm.
- Płyta może potrzebować 5-10 sekund, aby rozpoznać położenie naczynia.
- Podczas rozpoznawania naczynia przez płytę może być słyszalny hałas.
- Nie należy zdejmować naczynia podczas gotowania. Ze względów bezpieczeństwa płyta grzejna wyłączy się automatycznie, jeśli naczynie zostanie zdjęte na dłużej niż 5 sekund.

## Wskaźnik pozostałego ciepła

Po wyłączeniu danego pola grzejnego lub całej płyty obecność pozostałego ciepła wskazywana jest za pomocą oznaczenia **H**, **H** (ang. hot - gorący) na wyświetlaczu cyfrowym poszczególnych pól grzejnych. Po wyłączeniu pola grzejnego wskaźnik pozostałego ciepła zgaśnie dopiero po schłodzeniu się jego powierzchni.

Ciepło to można wykorzystać do rozmrażania żywności lub utrzymania jej temperatury.

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

Gdy wskaźnik pozostałego ciepła jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

Przerwa w zasilaniu powoduje zgaśnięcie oznaczenia **H**, **H**, a informacja o pozostałym ciepłe przestaje być dostępna.

W dalszym ciągu istnieje jednak ryzyko poparzenia. Aby go uniknąć, należy zachować ostrożność w pobliżu płyty grzejnej.

## Wykrywanie temperatury

Jeśli z dowolnej przyczyny temperatura jakiegokolwiek pola grzejnego przekroczy poziom bezpieczeństwa, poziom mocy podgrzewania dla tego pola zostanie automatycznie zmniejszony. Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował pracę do momentu schłodzenia układów elektronicznych. Wentylator włącza się i wyłącza w zależności od temperatury układów elektronicznych.

## Korzystanie z płyty grzejnej

### Pierwsze mycie

Wytrzyj szklano-ceramiczną powierzchnię płyty wilgotną ściereczką ze środkiem do czyszczenia powierzchni szklanych.

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

Nie stosuj środków żrących ani ściernych, bo mogłyby to uszkodzić powierzchnię.

### Naczynia nadające się do pól grzewczych

Płytę indukcyjną można włączyć tylko wtedy, kiedy na polu grzewczym znajduje się naczynie z magnetycznym dnem. Do płyty nadają się następujące naczynia.

### Materiały

Materiały	Przydatność
Stal, stal emaliowana	Tak
Żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	O ile stosownie oznakowana przez producenta
Aluminium, miedź, mosiądz	Nie
Szkło, ceramika, porcelana	Nie

### **📖 UWAGA**

Naczynia na płyty indukcyjne opatrzone są odpowiednim oznaczeniem przez producenta.

### **📖 UWAGA**

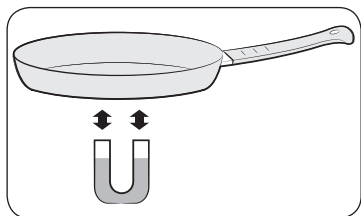
Podczas korzystania z naczyń na płycie indukcyjnej może być słyszalny hałas. Jest to całkowicie normalne.

### **📖 UWAGA**

Naczynia, które nie są wykonane ze stali nierdzewnej, mają niższą przewodność cieplną. Korzystanie z nich wydłuża czas gotowania.

# Korzystanie z płyty grzejnej

## Badanie przydatności



Garnki nadają się do gotowania indukcyjnego jeśli ich dno przyciąga magnes oraz jeśli są oznakowane jako przydatne do indukcji przez producenta.

### UWAGA

Gotowanie indukcyjne może nie działać poprawnie przy użyciu nieżelaznych naczyń, których spódna część nie przyczepia się do magnesu, lub nieżelaznych naczyń o spodzie pokrytym żelazem.

## Wielkość naczyń

Strefy gotowania indukcyjnego automatycznie dostosowują się do wielkości spodniej części naczynia. Magnetyczna część dna naczynia musi jednak mieć określoną minimalną średnicę, w zależności od wielkości danej strefy gotowania.

Strefy gotowania	Minimalna średnica dna naczynia
Tyłny prawy palnik (145 mm)	100 mm
Przedni prawy palnik (210 mm)	140 mm
Strefa Flex Plus, przód lub tył	140 mm
Strefa Flex Plus	240 mm (wzdłuż), naczynia owalne, naczynia do ryb

## Hałasy podczas pracy

Możesz usłyszeć:

- **Odgłos trzaskania:** naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- **Gwizdanie:** wykorzystywane są więcej niż dwie strefy gotowania, a naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- **Brzęczenie:** wykorzystywane są wysokie poziomy zasilania.
- **Klikanie:** występuje zmiana napięcia.
- **Szum, buczenie:** wentylator jest włączony.

Powyższe hałasy są normalne i nie oznaczają żadnej usterki

### OSTRZEŻENIE

Nie korzystać z naczyń o różnych rozmiarach lub materiałach. Korzystanie z naczyń o różnych rozmiarach lub materiałach może powodować hałas i drgania.

### UWAGA

Korzystanie z niskich poziomów mocy (1-5) może wywołać odgłosy „klikania”.

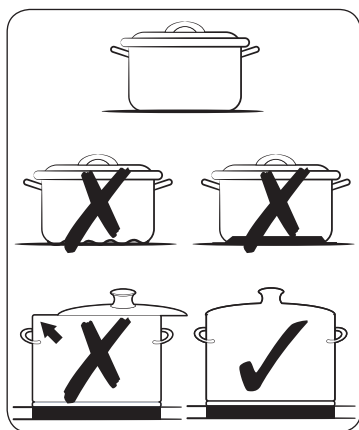


## Korzystanie z odpowiednich naczyń

Lepsze garnki zapewniają lepsze efekty.

- Dobre garnki rozpoznaje się po dnie. Dno powinno być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Przy zakupie nowych garnków, zwracaj uwagę na średnicę dna. Producenci często podają średnicę górnej obwódki garnka.
- Nie używaj garnków o uszkodzonym dnie, o nierównych krawędziach lub zadziorach. Jeśli garnek przesuniesz po powierzchni płyty, to może się pojawić trwała rysa.
- Zimne dno naczyń jest zazwyczaj lekko wygięte do środka (wklęsłe). Nie powinno być nigdy wygięte na zewnątrz (wypukłe).
- Jeśli chcesz korzystać z naczyń specjalnych, np. szybkowaru, rondla do gotowania na wolnym ogniu albo woka, to kieruj się zaleceniami producenta.

## Wskazówki odnośnie oszczędzania energii

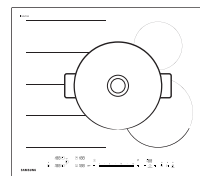


### UWAGA

Poniżej podano sposoby na oszczędzanie energii.

- Najpierw kładź garnek, a dopiero potem włączaj pole grzewcze.
- Brudne pola grzewcze i dna garnków zwiększają zużycie energii.
- W miarę możliwości, szczelnie przykrywaj garnki przykrywkami.
- Wyłączaj pola grzewcze zanim skończysz gotowanie, tak by wykorzystać ciepło resztkowe do utrzymania ciepłoty potraw albo do rozmrażania.

### UWAGA



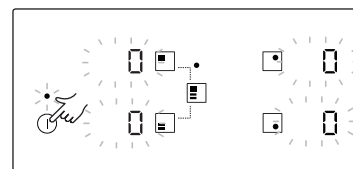
Nie używać tego samego naczynia na lewej i prawej strefie gotowania.

## Korzystanie z przycisków dotykowych

Aby użyć przycisku dotykowego, dotknij żądany przycisk końcem palca wskazującego tak, aby włączyć/wyłączyć dany wyświetlacz bądź aktywować daną funkcję urządzenia.

Upewnij się, że dotykasz tylko jednego przycisku podczas obsługi urządzenia. Zbyt płaskie umieszczenie palca na przycisku może spowodować naciśnięcie także sąsiedniego przycisku.

## Włączanie urządzenia



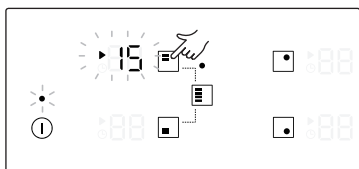
Urządzenie włącza się za pomocą przycisku dotykowego **włącz/wyłącz** ①. Dotknij przycisk **włącz/wyłącz** ① i przytrzymaj go przez ok. 1-2 s. Na wyświetlaczu pojawi się ①.

### UWAGA

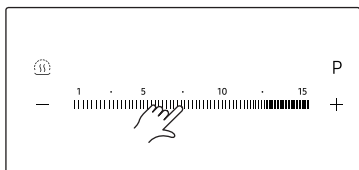
Po włączeniu urządzenia za pomocą przycisku **włącz/wyłącz** ① w ciągu 20 sekund wybierz ustawienie mocy podgrzewania. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

## Korzystanie z płyty grzejnej

### Wybieranie strefy gotowania i ustawianie mocy podgrzewania



1. Aby wybrać strefę gotowania, dotknij przycisk odpowiedniej strefy.



2. W celu ustawiania i regulacji poziomu mocy dotknij przycisk ustawiania mocy podgrzewania.

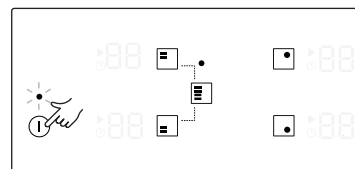
#### UWAGA

Domyślnie moc podgrzewania jest ustawiona na 15.

#### UWAGA

Dotknięcie i przytrzymanie przez ponad 8 sekund co najmniej dwóch przycisków spowoduje wyświetlenie oznaczeń **h** na wyświetlaczu ustawień mocy podgrzewania.

### Wyłączanie urządzenia



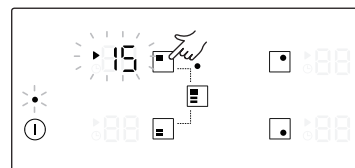
W celu całkowitego wyłączenia urządzenia dotknij przycisk **włącz/wyłącz** ①. Dotknij przycisk **włącz/wyłącz** ① i przytrzymaj go przez ok. 1-2 s.

#### UWAGA

Po wyłączeniu jednej strefy grzejnej lub całej powierzchni gotowania obecność ciepła resztkowego będzie wskazywana na wyświetlaczu cyfrowym odpowiedniej strefy za pomocą oznaczenia **h**, **h** (ang. hot – gorący).

Po obniżeniu temperatury oznaczenie **h**, **h** zniknie.

### Szybkie zatrzymanie



Aby wyłączyć strefę gotowania, dotknij przycisk danej strefy gotowania i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

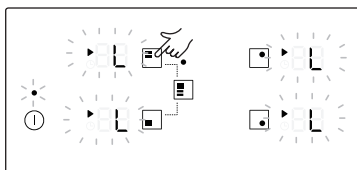
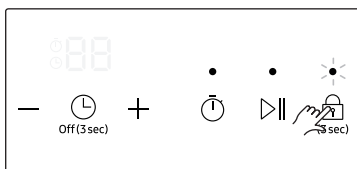
#### UWAGA

Przycisk strefy Flex Plus **Flex Plus** nie obsługuje funkcji szybkiego zatrzymania.

## Korzystanie z funkcji blokady rodzicielskiej

Funkcja blokady rodzicielskiej uniemożliwia przypadkowe włączenie stref gotowania i uaktywnienie powierzchni gotowania. Możliwe jest także zablokowanie panelu sterowania, z wyjątkiem przycisku **włącz/wyłącz** (tylko wyłączenie), aby zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, na przykład podczas przecierania panelu ściereczką.

### Włączanie i wyłączenie funkcji blokady rodzicielskiej



1. Dotknij przycisk **sterowania funkcją blokady** i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy
2. Dotknij dowolny przycisk dotykowy. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlone oznaczenie wskazujące włączenie funkcji blokady rodzicielskiej.
3. Aby wyłączyć funkcję blokady rodzicielskiej, ponownie dotknij przycisk **sterowania funkcją blokady** i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Jako potwierdzenie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

#### UWAGA

Blokada rodzicielska zostanie aktywowana niezależnie od tego, czy zasilanie jest włączone.

#### UWAGA

Z funkcji blokady można korzystać podczas gotowania. Aby w takim przypadku wyłączyć palnik, należy dezaktywować blokadę lub całkowicie wyłączyć urządzenie.

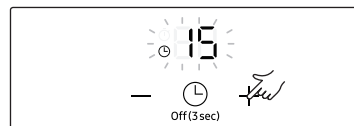
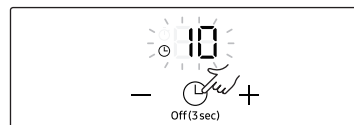
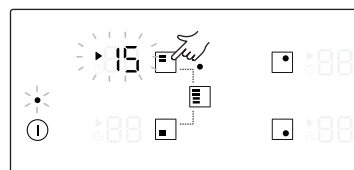
## Timer (odliczanie w dół)

### Użycie timera jako funkcji wyłącznika bezpieczeństwa:

Jeśli dla strefy gotowania ustawiono określony czas działania, zostanie ona wyłączona po upływie tego czasu. Funkcja ta może być używana dla wielu stref jednocześnie.

### Ustawianie wyłącznika bezpieczeństwa

Strefy gotowania, dla których chcesz zastosować funkcję wyłącznika bezpieczeństwa, muszą być włączone.



1. Po ich włączeniu dotknij przycisk odpowiedniej strefy gotowania. Wskaźnik tej strefy zacznie migać na wyświetlaczu.
2. Dotknij przycisk **sterowania timerem**. Ponad oznaczeniem timera zostanie wyświetlona liczba 10.
3. Użyj **przycisku ustawień timera** (+ lub -), aby ustawić czas gotowania, na przykład 15 minut, po upływie którego strefa wyłączy się automatycznie. Wyłącznik bezpieczeństwa jest teraz aktywny.

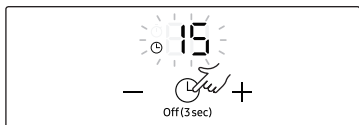
#### UWAGA

Domyślne ustawienie timera to 10.

#### UWAGA

Wartość timera można ustawić w zakresie od 1 do 99.

## Korzystanie z płyty grzejnej



4. Aby anulować ustawienia timera, wybierz odpowiedni palnik i przytrzymaj przycisk **sterowania timerem** (🕒) przez 2 sekundy. Spowoduje to anulowanie timera dla danego palnika, co zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym. Przytrzymanie przycisku **sterowania timerem** (🕒) przez 2 sekundy bez wybranego palnika spowoduje anulowanie ustawień timera dla ostatnio modyfikowanego palnika.

Aby wyświetlić pozostały czas dla dowolnej strefy gotowania, po wybraniu palnika użyj przycisku **sterowania timerem** (🕒).

Odpowiedni wskaźnik zacznie migać z małą częstotliwością.

Ustawienia można zresetować za pomocą przycisku **ustawień timera** (+ lub -).

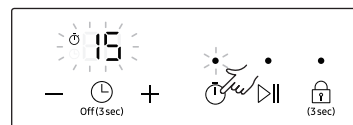
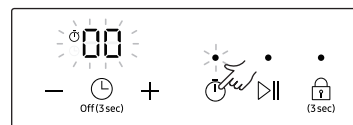
Po upływie określonego czasu strefa gotowania wyłącza się automatycznie, rozlega się sygnał dźwiękowy jako potwierdzenie, a na wyświetlaczu timera pojawia się odpowiednie oznaczenie.

### 📄 UWAGA

Aby szybciej dostosować ustawienia, dotknij przycisk + albo - i przytrzymaj go do momentu wyświetlenia żądanej wartości.

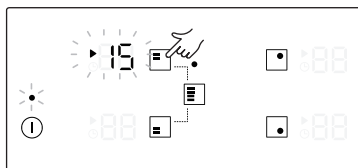
## Timer (odliczanie w górę)

Aby możliwe było użycie timera, urządzenie musi być włączone, a strefy gotowania nie mogą używać timera jako wyłącznika bezpieczeństwa.



1. Dotknij przycisk **sterowania timerem** (🕒). Na wyświetlaczu timera pojawia się 00.
2. Funkcja timera jest aktywna, a wyświetlane liczby zwiększają się z czasem. Aby anulować ustawienia timera, przytrzymaj przycisk **sterowania timerem** (🕒) przez 2 sekundy.
3. Aby zatrzymać timer, dotknij przycisk **sterowania timerem** (🕒).

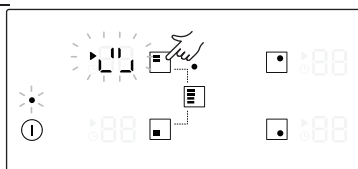
## Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła



1. Użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potraw. Dotknij przycisk odpowiedniej strefy gotowania.



2. Dotknij przycisk **Utrzymywanie ciepła** .



3. Na wyświetlaczu nastąpi zmiana palnika. Dotknij ponownie, aby wyłączyć palnik.

## Funkcja booster (zwiększanie mocy)

Funkcja **booster P** sprawia, że poszczególne strefy gotowania mogą pracować z większą mocą (np. w celu zagotowania dużej ilości wody).

Strefy gotowania	Maksymalny czas funkcji booster
145 mm	10 min
210 mm	10 min
Strefa Flex Plus (przód lub tył)	10 min
Strefa Flex Plus (całość)	5 min

Po upływie tego czasu strefy gotowania automatycznie powracają do ustawienia mocy na poziomie 15.

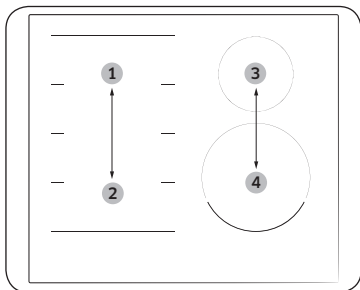
### UWAGA

W niektórych przypadkach funkcja booster może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne urządzenia. Nie można przykładowo ustawić najwyższej mocy jednocześnie dla przedniej i tylnej części strefy Flex.

## Korzystanie z płyty grzejnej

### Zarządzanie energią

Każda strefa gotowania ma własną moc maksymalną. Jeśli zakres mocy zostanie przekroczony przez włączenie funkcji **booster P**, funkcja zarządzania energią automatycznie zredukuje ustawienie podgrzewania strefy gotowania.



- strefy nr 1 i 2 są sparowane
  - strefy nr 3 i 4 są sparowane
- Wskaźnik danej strefy gotowania zmienia się przez kilka sekund pomiędzy wybraną mocą podgrzewania a maksymalnym możliwym ustawieniem mocy podgrzewania. Następnie wskaźnik zmienia się z wybranej mocy podgrzewania na maksymalne możliwe ustawienie mocy podgrzewania.

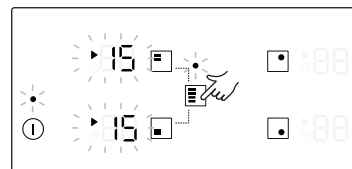
### Pauzy

Funkcja **pauzy** ▷|| równocześnie przetacza wszystkie strefy gotowania na niski poziom mocy podgrzewania oraz z powrotem na ustawienie poziomu mocy podgrzewania wybrane wcześniej. Za pomocą tej funkcji można przerwać na chwilę, a później kontynuować proces gotowania (aby np. odebrać telefon). Po włączeniu funkcji **pauzy** ▷|| wszystkie przyciski dotykowe są nieaktywne, z wyjątkiem przycisków **pauzy** ▷||, **blokad** i **włącz/wyłącz** ①. Ponownie dotknij przycisk **pauzy** ▷||, aby kontynuować gotowanie.

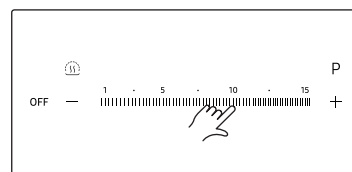
	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączanie	Dotknij przycisk <b>Pauzy</b> ▷	⏸
Wyłączanie	Dotknij przycisk <b>Pauzy</b> ▷	Powrót do poprzedniego poziomu mocy podgrzewania

### Sterowanie strefą Flex

Funkcja strefy Flex umożliwia korzystanie z całej lewej strefy płyty grzejnej w celu użycia większych naczyń do gotowania (np. owalnych naczyń lub naczyń do ryb).



1. Dotknij przycisk **strefy Flex Plus** .

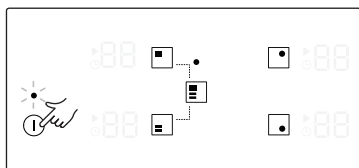


2. W celu ustawiania i regulacji poziomu mocy dotknij przycisk ustawiania mocy podgrzewania.

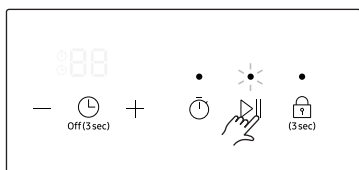
### UWAGA

- Dotknięcie przycisku strefy Flex Plus w trakcie użytkowania spowoduje aktywowanie tej funkcji.
- Dotknięcie przycisku strefy Flex Plus w trakcie działania palników na różnych poziomach spowoduje ustawienie tych palników na wysokim poziomie.
- Dotknięcie przycisku strefy Flex Plus w trakcie jej działania spowoduje wyłączenie strefy.
- Podczas przenoszenia lub dodawania naczynia do nowej strefy Flex Plus należy anulować bieżącą operację i nacisnąć odpowiedni przycisk, aby aktywować daną strefę gotowania.

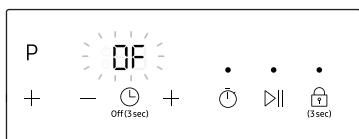
## Włączanie/wyłączanie dźwięku



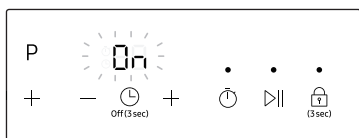
1. Dotknij przycisk **włącz/wyłącz** i przytrzymaj go przez ok. 1-2 s.



2. Dotknij przycisk **pauzy** i przytrzymaj go przez 3 sekundy w ciągu 10 sekund od włączenia płyty grzejnej.



3. Dźwięk zostanie wyłączony, a na wyświetlaczu zostanie wyświetlone oznaczenie **OF**.



4. Aby zmienić ustawienie dźwięku, powtórz kroki 1 i 2. Dźwięk zostanie włączony, a na wyświetlaczu zostanie wyświetlone oznaczenie **On**.

### UWAGA

**Włącz/wyłącz** dźwięku nie będzie możliwe po upływie 10 sekund od włączenia urządzenia.

## Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności

Wartości w poniższej tabeli stanowią jedynie wskazówki dotyczące gotowania. Ustawienia mocy podgrzewania wymagane dla różnych metod gotowania są zależne od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń oraz typ i ilość gotowanej żywności.

Ustawienie przełącznika	Metoda gotowania	Przykłady użycia
14-15	Podgrzewanie Gotowanie sauté Smażenie	Podgrzewanie dużej ilości płynu, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa, podsmażanie gulaszu, duszenie mięsa
8-11	Intensywne smażenie	Stek, polędwica wołowa, placki ziemniaczane, naleśniki
7-10	Smażenie	Sznicyle/kotlety, wątróbka, ryby, kotlety mielone, jajka sadzone
5-7	Gotowanie	Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaki, warzywa
2-4	Gotowanie na parze Duszenie Gotowanie	Gotowanie na parze lub duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i potraw mlecznych
1-2	Roztapianie	Roztapianie masła lub czekolady, rozpuszczanie żelatyny

### UWAGA

Przedstawione w powyższej tabeli ustawienia mocy podgrzewania stanowią tylko wskazówki dotyczące gotowania.

### UWAGA

Ustawienia te należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

## Czyszczenie i konserwacja

### Płyta grzejna

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

Nie należy stosować środków czyszczących na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje czyszczące należy usunąć za pomocą odpowiedniej ilości czystej wody, ponieważ po rozgrzaniu się powierzchni mogą one wykazywać działanie żrące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących (takich jak aerozole do czyszczenia grilla lub piekarnika, szorstkie gąbki i ścierne środki do mycia naczyń).

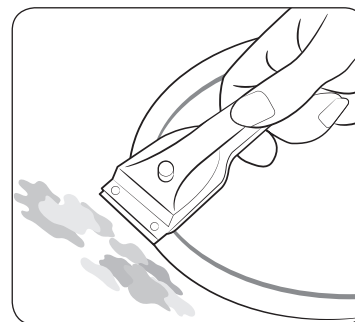
#### 📄 UWAGA

Powierzchnię ze szkła ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, kiedy już lekko przestygnie. Zapobiegnie to przypaleniu się rozlanych płynów na powierzchni płyty. Kamień, ślady wody, tłuszczu oraz metaliczne odbarwienia należy usuwać za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

### Lekkie zabrudzenie

1. Wytrzyj szklano-ceramiczną powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.
2. Wytrzyj do sucha czystą szmatką. Na powierzchni nie mogą zostać żadne pozostałości środka do mycia.
3. Raz w tygodniu dokładnie umyj całą powierzchnię ze szkła ceramicznego przy pomocy dostępnych w handlu środków do mycia szkła ceramicznego albo stali nierdzewnej.
4. Wytrzyj szklano-ceramiczną powierzchnię płyty przy użyciu odpowiedniej ilości czystej wody i wytrzyj do sucha czystą, niezostawiającą kłaczek ściereczką.

### Uporczywe zabrudzenie



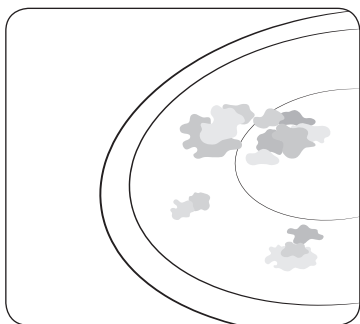
1. Do usunięcia śladów po wykipieniu i uporczywych plam, użyj skrobaka do szkła.
2. Skrobak ustaw pod kątem do szklano-ceramicznej powierzchni.
3. Zeskrob zabrudzenie.

#### 📄 UWAGA

Skrobaki do szkła i środki do czyszczenia szkła ceramicznego są dostępne w specjalistycznych sklepach.



## Trudne zabrudzenia



1. Spalony cukier, rozpuszczony plastik, folię aluminiową i inne tworzywa tego typu należy natychmiast usuwać skrobakiem do szkła przed ich zastygnięciem.

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

Użycie skrobaka do szkła w gorącym polu grzejnym może być przyczyną poparzeń.

2. Wyczyść standardowo płytę po jej schłodzeniu się. Jeśli rozpuszczone tworzywo w polu grzejnym zdążyło zastygnąć, podgrzej je ponownie w celu czyszczenia.

### **📖 UWAGA**

Usunięcie zarysowań lub ciemnych plam, spowodowanych na przykład przez naczynia z ostrymi krawędziami, nie jest możliwe.

Ich obecność nie wpływa jednak na działanie płyty grzejnej.

## Rama płyty (opcja)

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

Do czyszczenia ramy nie stosuj środków na bazie octu, soku z cytryny ani środków do usuwania kamienia, ponieważ mogą one spowodować powstanie matowych szkaz.

1. Ramę przetrzyj wilgotną ściereczką.
2. Nawilż przyschnięte pozostałości mokrą szmatką. Wytrzyj na mokro, a potem do sucha.

## Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia

- Nie traktuj płyty jak blatu. Nie magazynuj na niej niczego.
- Nie włączaj płyty, jeśli nie ma na niej garnków albo jeśli są puste.
- Szkło ceramiczne jest bardzo twarde i odporne na gwałtowne zmiany temperatury, ale nie jest nietłukace. Można je uszkodzić bardzo ostrym lub twardym przedmiotem, zrzuconym na płytę.
- Nigdy nie kładź garnków na ramie, bo może się to skończyć porysowaniem lub uszkodzeniem wykończenia.
- Unikaj rozlewania płynów kwaśnych na ramę, np. octu, soku z cytryny, środków do usuwania kamienia, ponieważ mogą one spowodować powstanie matowych plam.
- Jeśli cukier lub roztwór zawierający cukier zetknie się z gorącym polem grzewczym i roztopi, to należy go natychmiast usunąć skrobakiem do szkła, póki jest gorący. Jeśli pozostawi się go do ostygnięcia, to przy usuwaniu może uszkodzić powierzchnię.
- Z dala od szklano-ceramicznej powierzchni trzymaj materiały, które mogłyby się roztopić na płycie, np. folia aluminiowa i folie do piekarnika. Jeśli tego typu materiał roztopi się na płycie, to natychmiast go usuń skrobakiem.

# Rozwiązywanie problemów i serwisowanie

## Rozwiązywanie problemów

Drobne awarie urządzenia mogą wynikać z niepoprawnego użytkownika urządzenia. Problemów tych można uniknąć, korzystając z instrukcji zamieszczonych poniżej. Nie należy podejmować dalszych prób naprawy, jeśli poniższe instrukcje nie okażą się przydatne.

### ⚠ OSTRZEŻENIE

Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia użytkownika. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź, czy bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej jest sprawny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.</li> </ul>
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie włączają się?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przypadkowo naciśnięto przycisk <b>włącz/wyłącz</b>.</li> <li>Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.</li> <li>Wyczyść panel sterowania.</li> </ul>
Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik <b>H</b> , <b>H</b> , pozostałego ciepła?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przypadkowo naciśnięto przycisk <b>włącz/wyłącz</b>.</li> <li>Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.</li> <li>Wyczyść panel sterowania.</li> </ul>
Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z centrum obsługi klienta.</li> </ul>

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
C0	Sprawdź czujnik automatycznego gotowania	Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku zasilania. Jeżeli problem nadal występuje, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie ponownie uruchom urządzenie i spróbuj jeszcze raz
C1	Wykryto temperaturę wyższą niż określona	Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
C2	Sprawdź czujnik automatycznego gotowania.	
A2	Silnik prądu stałego nie działa z powodu problemów z obwodami drukowanymi, przewodami lub elektrycznymi zaburzeniami w wirniku silnika.	
d0	Przycisk był dotykany przez ponad 8 sekund.	Sprawdź, czy przycisk nie jest naciśnięty lub jego powierzchnia nie jest mokra. Jeżeli problem nadal występuje, uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku zasilania. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
F0	Nie działa komunikacja między głównym a podrzędnym układem drukowanym.	Jeżeli problem nadal występuje, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie ponownie uruchom urządzenie.
F2	Dotykowy moduł IC działa niepoprawnie.	Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

## Rozwiązywanie problemów i serwisowanie

Co należy zrobić, jeśli strefa gotowania się nie włącza albo nie wyłącza?

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.
- Włączono blokadę rodzicielską. Widoczna jest litera „L”.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie  ?

Możliwe przyczyny:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką. Aby zresetować ustawienia, dotknij przycisk **włącz/wyłącz**.
- W przypadku rozlania płynu na panel sterowania należy go wytrzeć

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie  ?

Możliwe przyczyny:

- Płyta przegrzała się z powodu nieprawidłowego działania
- Po schłodzeniu płyty dotknij przycisk **włącz/wyłącz**, aby zresetować urządzenie.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie  ?

Możliwe przyczyny:

- Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia bądź nie umieszczono żadnego naczynia w strefie gotowania.
- Po użyciu odpowiedniego naczynia komunikat przestanie być wyświetlany.

Co należy zrobić, gdy wentylator wciąż działa po wyłączeniu kuchenki?

Możliwe przyczyny:

- Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował schładzanie.
- Po pełnym schłodzeniu części elektrycznych lub upływie maksymalnego czasu (10 minut) wentylator wyłączy się samoistnie
- Jeśli zamówiono wizytę technika serwisowego w wyniku błędu w obsłudze urządzenia, może być ona odpłatna nawet w okresie obowiązywania gwarancji.

## Serwisowanie

Przed skontaktowaniem się z producentem w celu skorzystania z pomocy technicznej lub serwisu należy zapoznać się z informacjami w części „Rozwiązywanie problemów”. Jeśli nadal konieczna jest pomoc techniczna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

**Czy wystąpiła awaria techniczna?**

Jeśli tak, należy skontaktować się z centrum serwisowym.

Należy przygotować informacje niezbędne podczas rozmowy z pracownikiem obsługi klienta. Ułatwi to proces diagnozowania problemu, a także pozwoli podjąć decyzję o konieczności odbycia wizyty serwisowej u klienta.

Należy zapisać następujące informacje:

- Jak objawia się problem z urządzeniem?
- W jakich okolicznościach występuje?

Przed połączeniem należy przygotować informacje o modelu i numerze seryjnym urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej:

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

Zalecamy zapisanie tych informacji w tym miejscu w celu odniesienia się do nich w razie potrzeby.

- Model:
- Numer seryjny:

**W jakich przypadkach należy uiścić opłatę za serwis, także w okresie obowiązywania gwarancji?**

- Jeśli użytkownik mógł rozwiązać problem samodzielnie, stosując jedno z rozwiązań przedstawionych w rozdziale „Rozwiązywanie problemów”.
- Jeśli serwisant musi odbyć kilka wizyt serwisowych, ponieważ nie uzyskał wszystkich niezbędnych informacji przed ich odbyciem i konieczne było dodatkowe dowożenie części zamiennych. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej w sposób opisany powyżej pozwoli uniknąć dodatkowych kosztów.

## Dane techniczne

### Dane techniczne

Rozmiary urządzenia	Szerokość	600 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	56 mm
Rozmiar wycięcia blatu	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
	Wysokość	66 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie przyłączeniowe		De 220 à 240 V ~ 50 / 60 Hz
Moc przyłączeniowa przy maksymalnym obciążeniu		7,2 kW
Waga	Netto	12,8 kg
	Brutto	14,2 kg

### Pola grzewcze

Pozycja	Średnica	Moc
Prawy przód	210 mm	2200 W / booster 3200 W
Prawy tył	145 mm	1400 W / booster 2000 W
Strefa Flex Plus (przód)	-	1800 W / booster 2600 W
Strefa Flex Plus (tył)	-	1800 W / booster 2600 W
Strefa Flex Plus (środek)	-	1800 W / booster 3000 W
Strefa Flex Plus (całość)	-	3300 W / booster 3600 W

### Informacje o produkcie

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics Co. Ltd.
Identyfikator modelu	NZ64R7757BK
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Technologia grzejna	Strefy gotowania indukcyjnego i płyta indukcyjna
Liczba pól i/lub stref	3
Okrągłe pola lub strefa: średnica powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole grzejne (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
Nieokrągłe pola lub strefa: długość i szerokość powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole lub strefę (dł. × szer.)	38,0 × 24,0 cm
Zużycie energii dla każdego pola lub strefy w przeliczeniu na kilogramy (EC <sub>electric cooking</sub> )	Ø 21,0 cm : 184,2 Wh/kg
	Ø 14,5 cm : 191,3 Wh/kg
	38,0 × 24,0 cm : 199,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC <sub>electric hob</sub> )	191,5 Wh/kg

\* Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-2 oraz przepisami nr 66/2014 Komisji Unii Europejskiej.

#### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Naczynia i garnki należy zawsze umieszczać na płycie przed włączeniem pola grzejnego.
- Obecność zabrudzeń na płycie i dnie naczynia zwiększa zużycie energii.
- Używanie naczyń do gotowania ciśnieniowego skraca czas gotowania.

# Notatki

---

# Notatki

---

# Notatki

---

## ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>